nocciole senza mondar̄ le farai bruscular̄
co̅ lacenet̄ calda, & nettale facendole pista-
r̄ co̅ vn poca duuapassa, & co̅ vna fetta
di pane abrustolato le stemperarai con
agresto & co̅ vn poca di safa & co̅ vn po-
co di quello vino & altri licori sopra-
detti, in liquali si coce la lampreda, &
passato ogni cosa p la stamegna gli agio-
gnirai v̄n poco di zenzeuero, & pochis-
simi garofali, & de la canella assai,
Item sel suo sangue hauerai ricolto p̄-
ma, & labi posta a cocer̄ & mescolardi
co̅ le cose sopradutte le quali tutte i se-
me poterai co̅ la lampreda abollir̄
tanto ch̄ sia ben cotta, poi la uoterai
i seme co̅ questo suo sapor̄ i nel piattol-
lo & mandarala i tauola.

Item lapoterai cocer̄ ad vnaltro modo
cio e, arrosto nelospito teñedogli sotto
quando si uolta qualch̄ vāso attuato
a questo per ricoglier̄ lo sangue il grasso
ch̄ cocendosi quaglia & esce de la d̄ca
lampreda, ch̄ questo el meglio de la sua
bontate, Et con questo poterai compo-
ner̄ & forr̄ vn sapor̄ como ordinatam̄te
si monstra di sopra il quale darai con
essa lampreda, ma le piccole, cio e le
lampredoxe uogliono esser̄ arrostite
ad asciu sopra ala graticola facendoli
vn sapor̄ vn sapor̄ co̅ suco di naranci
& sapa, Et no hauendo naranci i loco
suo gli metterai dellagresto co̅ vn po-
co dolio & di sale & de le spetie dolci,
Et mentro si rosolano le bagnirai spesso
col dicto sapor̄, Et cotte le metterai sopra
il rimanente del sapor̄ sopradutto &
manerale i tauola.

Barbo

Allo como ti piace, ma no e riputato
bon pesce & le sue oua sonno pericu-
lose a magnare sputalmente il mese
di magio.

Temolo.

Ltemolo e optimo pesce, & fallo como
ti piace, ch̄ adogni modo e bono ma
suo piu naturale e de frigiarlo.

conro marino.

Rrostio i quello modo ch̄ languilla
cio e, i fra i pezi metterai vna fo-
glia di saluia o de lauro.

Gambari.

Alli allessar̄ mettendoli vn pocha dacq̄
& daceto equalmente tanta acqua
quanto aceto, & del sale habundate-
mente, e perch̄ sano p loro stessi acq̄
non gli metter̄ troppo di questo brodo
facendoli bollir̄ forte tanto ch̄ bottino
fore p sestissi la schiuma sua, Et per
condiare quando serano cotti porai
cura quando sera uscito il brodo dai
o tre uolte sopra il valdaro como e dco
allora deueranno star̄ bene ma p